Liber meg. Raphaelis Valdoly

Gift
Dr. A. W. Bitting
June 29, 1941

LIBRO DE ARTE COQVINARIA COMPOSTO PER LO EGREGIO MAESTRO MARTINO COQVO OLIM DEL REVERENDISS MONSIGNOR CAMORIENGO ET PATRIARCHA DE AQVILEIA.

PEr dare ad intender qual carne merita andare arrosto, & quale allesso: Carne grossa di boue, et de vacca uole esser allessa: Carne de vitello, Zio, e il petto dauanti, e bono allesso, et la lonza arrosto, et le cosse in polpette: Carne de castrone tutta e bona allesso, saluo la spalla, ch' e bona arrosto et etiãdio la cossa: Carne de porco non e sana in nullo modo, pur la schina uole esser arrosto q̃n, e fresco con cepolle, et il resto poi salare, o come ti piace: Carne de capretto, e tutta bona allesso, et arrosto: ma la parte de drieto, e meglio arrosto: Similemente, e lagnello: Carne de capra e bona del mese de Zennaro con la agliata: De la carne del ceruo la parte de nanti, e bona in brodo lardieri: Le lonze fa porono far arrosto, et le cosse son bone in pastello secco o in polpette: Similemente, e bona la carne del capriolo: Carne de porco saluatico uole esser in peporata, o in cuero, o in brodo lardieri: Carne de lepore, e tutta

Boue.
Vacca.
Vitello.
Castrone.
Porco
Capretto.
Agnello.
Capra.
Ceruo
Capriolo
Porco saluatico.
Lepore.